



1 Cent für ein besseres Übermorgen



PRESSEMEDLUNG

NATURATA LAUNCHT NEUES VERPACKUNGSDESIGN FÜR NÜSSE UND TROCKENFRÜCHTE UND STARTET SPENDENINITIATIVE

Marbach, November 2023 – Apfel, Nuss und Mandelkern: Pünktlich zur Weihnachtsbäckerei bringt die Biomarke Naturata ein modernes, neues Verpackungsdesign für seine Nuss- und Trockenfruchtprodukte in die Biomärkte und seinen Onlineshop. Mit den großflächigen, farbenfrohen Etiketten ist das nicht nur ein Hingucker, es unterstreicht auch das soziale und ökologische Engagement von Naturata: Ein auffälliger Button „1 Cent für ein besseres Übermorgen“ informiert nämlich darüber, dass mit jedem Kauf eine Spende an eine Wohltätigkeitsorganisation geleistet wird. Für Foodies, die die Nüsse und Trockenfrüchte probieren möchten, hat Naturata zwei einfache und doch raffinierte Rezepte kreiert.

1 Cent für ein besseres Übermorgen

Naturata meint es ernst mit >mehr als bio und möchte daher mit dem erwirtschafteten Gewinn wirklich etwas bewegen. Und das nicht nur als leere Phrase, sondern nachvollziehbar und dauerhaft. Die Auswahl der unterstützten Initiativen ist Naturata besonders wichtig, denn das Unternehmen möchte echte Partnerschaft leben und mit allen Projekten auch inhaltlich und ideell verbunden sein und zusammenarbeiten.

Somit geht Anfang 2024 die erste Spende an proBiene aus Stuttgart, einem freien Institut für ökologische Bienenhaltung, welches sich für ökologisches Imkern, Insekten- und Artenschutz sowie Bild für nachhaltige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen einsetzt. Weitere Projekte werden folgen. 2024 werden weitere Produkte in neuem Design gelauncht, die dann ebenfalls das Spenden-Siegel erhalten. Somit wächst Jahr um Jahr die Anzahl der Produkte sowie die Spendensumme. Wenn alle Produkte das Spendensiegel tragen, rechnet Naturata mit einer hohen fünfstelligen Spendensumme. Damit kann man viel bewegen!

Die Nüsse und Trockenfrüchte in neuem Design sind ab sofort Schritt für Schritt im Biohandel und online unter www.naturata-shop.de erhältlich. Wer auf der Suche nach weiteren Rezepten ist, findet eine große Auswahl auf: www.naturata.de/rezepte.



Klick it: Alle NATURATA Produkte, die für die Rezeptideen genutzt werden, sind in der Zutatenliste verlinkt und führen per Klick direkt auf die Produktseite unter: www.naturata.de

VEGANES DESSERT FÜR GEMÜTLICHE WINTERABENDE

BRATÄPFEL MIT DATTELN UND FEIGEN



Zutaten

Naturata Zutaten

50 g Feigen Lerida
30 g Mangostücke
30 g Rohrohrzucker
+ 3 EL
20 g NATURAVIT-KOKOS,
100 % Kokosfett

50 g Deglet Nour Datteln,
ohne Stein
6 säuerliche Äpfel
1 Bio-Zitrone
30 g Macadamianüsse
100 ml Ananassaft
100 ml Orangensaft

Zubereitungszeit:
mittel

ZUBEREITUNG:

1. Die Äpfel waschen, die Deckel abschneiden und das Kerngehäuse großzügig ausstechen. Die Äpfel anschließend in eine Auflaufform setzen.

2. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.

3. Die Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen.

4. Die Naturata Trockenfrüchte in kleine Stücke schneiden, mit den Naturata Macadamianüssen sowie Naturata Rohrohrzucker und Naturata Kokosfett vermischen und in die Äpfel füllen.

5. Ananas- und Orangensaft zusammen mit dem Zucker aufkochen und über die Äpfel geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 180 °C) 35 Minuten backen. Nach 25 Minuten die Deckel aufsetzen und mitbacken.

Tip: Serviert mit einer Kugel Vanille- oder Zimteis sind die Äpfel ein perfektes Dessert für die Festtage.



Zum Produkt per Bilder-Klick

LECKERES FRÜHSTÜCK ODER ALS SNACK
ZWISCHENDURCH

KOKOS GRANOLA MIT CHIASAMEN



Zutaten

Naturata Zutaten

50 g Kokoschips
75 g Cashewkerne
75 g NATURAVIT-KOKOS,
100 % Kokosfett
50 g Bananenchips
100 g Kokosmilch Schokoladen-
kuvertüre, vegan

200 g Haferflocken
75 g Amaranth, gepufft
75 g Buchweizen, gepufft
50 g Chiasamen
75 ml Agavendicksaft
25 g Ananas, gefriergetrocknet
frische Heidelbeeren

Zubereitungszeit:
mittel

ZUBEREITUNG:

1. Haferflocken, Amaranth, Buchweizen, NATURATA Kokoschips, NATURATA Cashewkerne und Chiasamen in eine große Schüssel geben und gut miteinander vermengen.

2. NATURATA NATURAVIT-Kokosfett schmelzen, anschließend zusammen mit dem Agavendicksaft über die Cerealien geben und nochmal alles gut vermengen.

3. Nun die Mischung auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft für 20 Minuten backen und im Anschluss gut auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die NATURATA Bananenchips etwas zerkleinern und die NATURATA Schokoladenkuvertüre grob hacken.

5. Bananenchips, Schokolade sowie die gefriergetrocknete Ananas unter die gebackene Granola geben und alles zusammen in einem Vorratsglas luftdicht aufbewahren.

Tipp: Vor dem Servieren mit frischen Heidelbeeren garnieren.



Zum Produkt per Bilder-Klick



1 Cent für ein *besseres* Übermorgen

NATURATA
> mehr als bio



PRESSEMELDUNG

NATURATA AG - „WIR LEBEN BIO 4.0“

Als führender Anbieter von biologischen und biodynamischen Lebensmitteln zeichnet sich die NATURATA AG durch beste Qualität, Nachhaltigkeit und einzigartigen Geschmack aus. Die Marke macht dabei den extra Schritt, um Verbrauchern mehr als Standard Bio zu garantieren. Die knapp 300 Premium-Produkte enthalten daher ausschließlich natürliche, biologische Zutaten und werden besonders schonend weiterverarbeitet. Über 50 Prozent der produzierten Produkte haben zudem Demeter-Qualität. Ebenfalls wichtig sind dem Unternehmen reduzierte Verpackungsmaterialien sowie besondere, langlebige Verhältnisse zu Erzeugern und Handelspartnern.

1976 entstand die NATURATA Idee, die damaligen Naturkost Einzelhändler mit hochwertigen Produkten in Demeter- und Bio-Qualität zu beliefern und die Branche mit neuen Impulsen mitzugestalten. Diesem Leitmotiv folgt die NATURATA AG bis heute und entwickelt Produkte, die nicht nur Bio-Genuss auf höchstem Niveau garantieren, sondern auch einen wertvollen Beitrag für Mensch und Umwelt leisten. Faire und vertrauensvolle Partnerschaften, nachhaltiges Wirtschaften und die Förderung sozialer und umweltorientierter Themen sind wesentlicher Bestandteil der Unternehmensphilosophie.

NATURATA Produkte sind im deutschen Naturkostfachhandel erhältlich und werden darüber hinaus in 30 Länder weltweit exportiert. Nähere Informationen zur NATURATA AG und zu NATURATA Produkten finden Sie unter: www.naturata.de.

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

> MEHR ALS BIO

Mehr Qualität. Mehr Vertrauen. Mehr Möglichkeiten.
Unser Versprechen an Mensch und Natur.

Presse-Kontakt

Jennifer Dietz
E j.dietz@naturata.de
T +49 (0)7144 896147

Diana Telöken
E d.teloken@naturata.de
T +49 (0)7144 896148

Katrin Becht
E katrin@spoonful-solutions.com
T +49 (0)176 30739694

NATURATA AG
Am alten Kraftwerk 6
D-71672 Marbach

Facebook: www.facebook.com/Naturata/
Instagram: www.instagram.com/naturata_ag/